



Blumenkohlrahmsüppchen mit Currysahne und Lachsspieß

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Einfach gemacht, leicht, schick und lecker

Zutaten

- 250g frisches Lachsfilet in Würfeln geschnitten
- 1 l Fleisch- oder Hühnerbrühe
- 1 mittelgroßer Blumenkohl
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 kleine Stange Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Sahne
- 50g Butter
- 2 Eier
- Etwas Milch
- Etwas Weizenmehl
- Etwas Butterschmalz
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Blumenkohl putzen, waschen und in Salzwasser blanchieren.

Schritt3

Alles mit etwas Blumenkohlfond pürrieren (Zauberstab oder Küchenmaschine) und mit der Hühnerbrühe verkochen, reduzieren.

Schritt4

Die Butter zerlassen und die gehackte Schalotten mit dem in Ringen geschnitten Frühlingslauch glasig anschwitzen.

Schritt5

Das Mehl dazu geben und etwas "ausschwitzten" lassen.

Schritt6

Mit dem Fond aufgießen und 10-15 Minuten auskochen lassen; passieren, nachschmecken und mit etwas kalter Butter aufmixen.

Schritt7

Der gebackene Lachs:

Schritt8

Einen dünnen "Crepe Teig " aus:2 Esslöffeln Mehl, den 2 Eigelben, etwas Milch, Salz und Pfeffer verrühren und ein geschlagenes Eiweiß unterheben.

Schritt9

Die Lachswürfel mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitrone würzen, etwas mit Mehl bestäuben und durch den "Crepe Teig" ziehen. In Butterschmalz goldgelb herausbacken.

Schritt10

Die Sahne " halbsteif " schlagen und mit Currypulver versetzen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Blumenkohlsuppe in vorgewärmte Tassen , tiefen Tellern oder

Schritt13

" Latte Macchiato " Gläser geben und mit der Currysahne krönen.

Schritt14

Die knusprigen Lachswürfel kann man auch gut auf ein Spießchen stecken und à part dazu reichen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, lecker, pikant, raffiniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blumenkohlrahmsueppchen-mit-currysahne-und-lachsspiess/>